MENSILE N° 119 - ISSN 1128-0719 Sped. in A.P. art. 2 comma 20/B - L. 662/96 autor. Fil. di Modena di P. I. spa tas. ris. - Taxe percue • Italia € 1,60 - Canton Ticino CHF 4,60 - Svizzera CHF 5,10 - Grecia € 2,90 - Germania € 3,70 - Austria € 3,70 - Belgio € 2,90 - Malta € 1,98

più DOLCI

Torte e crostate • Biscotti e pasticcini • Dolci al cucchiaio

Dicembre 2009

PANETTONE
con gocce di cioccolato

Dolcissime feste!

9 771128 071005 90119

CATTLEYA E FOCUS FEATURES INTERNATIONAL
PRESENTANO

CINEMA
FESTIVAL INTERNAZIONALE DEL FILM DI ROMA

Luca **ARGENTERO**
Moran **ATIAS**

Dario **BANDIERA**
Isabella **RAGONESE**

Oggi Sposi

un film di Luca **LUCINI**

Carolina **CRESCENTINI**
Filippo **NIGRO**

Francesco **MONTANARI**
Gabriella **PESSION**

Michele **PLACIDO** Renato **POZZETTO**

CATTLEYA e FOCUS FEATURES INTERNATIONAL presentano una produzione CATTLEYA un film di LUCA LUCINI "OGGI SPOSI" LUCA ARGENTERO MORAN ATIAS DARIO BANDIERA CAROLINA CRESCENTINI FRANCESCO MONTANARI FILIPPO NIGRO GABRIELLA PESSION MICHELE PLACIDO RENATO POZZETTO ISABELLA RAGONESE LUNETTA SAVINO HASSANI SHAPI da un'idea di FAUSTO BRIZZI e MARCO MARTANI soggetto FAUSTO BRIZZI MARCO MARTANI e FABIO BONIFACCI sceneggiatura FABIO BONIFACCI con la collaborazione di FAUSTO BRIZZI e MARCO MARTANI casting CLAUDIA MAROTTI organizzazione generale ROBERTO TODESCHI aiuto regia ALESSIO MARIA FEDERICI costumi ROBERTO CHIOCCHI scenografia MARCO BELLIZZI suono MAURIZIO ARGENTIERI montaggio FABRIZIO ROSSETTI fotografia MANFREDO ARCHINTO musiche GIULIANO TAVIANI e CARMELO TRAVIA produttore esecutivo LUIGI PATRIZI produttori esecutivi Cattleya MATTEO DE LAURENTIIS e ANTONELLA IOVINO produttore delegato FRANCESCA LONGAROTI prodotto da RICCARDO TOZZI GIOVANNI STABILINI MARCO CHIMENZ regia di LUCA LUCINI

cattleya

DAL 23 OTTOBRE AL CINEMA www.oggisposi-ilfilm.it

UNIVERSAL

Editoriale

Tutte le ricette sono provate!

Care amiche,

Declina l'autunno e c'è già nell'aria il sentore che qualcosa sta cambiando. Cammino sui marciapiedi affollati della mia città e mi accorgo che stanno cominciando ad addobbare le vetrine con presepi, ori e luci: nulla di nuovo, mi dico, perché nella redazione del nostro giornale sembra già un secolo che siamo occupate nella scelta e nella preparazione dei menù più sorprendenti e gustosi dedicati alle feste. Abbiamo voluto spaziare a 360 gradi e offrirvi diverse scelte.
Molto elegante e raffinato, il primo servizio guida e stimola chiunque voglia presentare una tavola di Natale davvero affascinante e degna di un grande chef.
Nondimeno occorre ricordare che anche un menù più rustico offre la possibilità di sottolineare il calore delle Feste con buonissime e intramontabili ricette consacrate dalla tradizione; e con i nostri bambini, infine, vogliamo brindare allegramente e augurarvi ogni gioia e serenità.

Buon Natale da tutta la redazione

Daniela Peli

Elenco ricette

- Chantilly al torrone pag. 4
- Panettone con gocce di cioccolato pag. 5
- Tartellette con crema al limone pag. 6
- Baci di dama bicolore pag. 6
- Crema al rum pag. 12
- Ciambella alla frutta secca pag. 12
- Crostata rustica di Natale pag. 13
- Biscotti alle spezie pag. 14
- Pandoro farcito pag. 20
- Tenerina al cioccolato al latte pag. 21
- Coppe alle castagne pag. 21
- Torta di Natale pag. 22
- Torta del veglione pag. 27
- Panna cotta al cioccolato bianco pag. 28
- Babbo Natale pag. 28
- Muffins panna e cioccolato pag. 29
- Anellini delle feste pag. 30
- Gugelhopf pag. 35
- Budini al cioccolato pag. 35
- Muffins agli agrumi pag. 36
- Cake sempliceralle mandorle pag. 37
- Crostata con crema e ananas pag. 38
- Raffaioli glassati pag. 39

Sommario

L'elegante raffinatezza del Natale

Stupite e conquistate tutti con i dolci più belli e invitanti. pag. 2

L'atmosfera rustica delle Feste

La magia delle feste continua e la tavola diventa rustica, con dolci dal sapore di frutta secca e dal profumo speziato. pag. 10

Natale "Semplicemente" speciale

Nel giorno più atteso dell'anno vestite a festa l'angolo dei dessert. pag. 18

Festeggiamo con i più Piccoli

Piccoli e grandi insieme per brindare in allegria al nuovo anno! pag. 26

Dolcemente ogni giorno

I dolci che regaleranno piccole e grandi dolcezze quotidiane. pag. 34

Rubriche

Luxardo
Maraschino Luxardo per esaltare i tuoi dolci
pag.8

Celiachia
Le ricette per chi non tollera il glutine.
pag.40

Carli
Le delizie di Fratelli Carli.
pag.16

I vini da abbinare
I vini da abbinare ai dessert.
pag.43

Guardini
Dolcissimo Natale con Guardini.
pag.24

Buone nuove
Le novità per la casa e la dispensa.
pag.44

L'elegante raffinatezza del Natale

Stupite e conquistate tutti con i dolci più belli e invitanti.

Chantilly al torrone

Preparazione 40 minuti
Cottura q.b.
Coppe monoporzione
Per 4 persone

Ingredienti

250 g di latte, 2 tuorli
50 g di zucchero, 25 g di farina
1/2 baccello di vaniglia
300 g di panna
30 g di zucchero a velo
250 g di torrone tritato
■ **caramello:**
150 g di zucchero
45 g di glucosio, 30 g di acqua

Preparazione

■ Scaldate il latte con i semi del baccello di vaniglia.
Lasciate in infusione per 30 minuti e filtrate. In una ciotola montate i tuorli con lo zucchero, poi unite la farina, mescolate e versate il latte. Ponete la crema sul fuoco e, senza smettere di mescolare, addensatela.
Trasferite la crema in una ciotola, proteggete la superficie con pellicola a contatto e ponetela in frigo a raffreddare.

1-2 Montate la panna con lo zucchero a velo, poi incorporatela poco alla volta alla crema mescolando delicatamente dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione.

3-4 Distribuite sul fondo delle coppe un poco di torrone, quindi versate la crema.

5-6 Distribuite altro torrone e completate con uno strato di crema.

■ **Decorazione:** cuocete lo zucchero con il glucosio e l'acqua fino ad ottenere un caramello biondo, allontanate dal calore, lasciate raffreddare per alcuni minuti, poi immergete i rebbi di una forchetta nel caramello e, sollevandoli, lasciate colare fili di caramello sul piano di lavoro foderato con carta da forno. Per dare volume ai fili, ruotate il polso (il caramello non dovrà essere troppo caldo). Se il caramello nella casseruola si solidifica, rimettetelo un momento sul fuoco.
Staccate con delicatezza i decori al caramello e adagiateli sulle coppe.
I decori al caramello sono molto delicati, preparateli poco prima della presentazione.

Panettone con gocce di cioccolato

Preparazione 60 minuti
Cottura 30/35 minuti
2 stampi di carta per panettone da 1 kg Ø cm 18, alti cm 11,5
Per 2 panettoni

Ingredienti

■ primo impasto:
150 g di farina 00, 90 g di acqua
10 g di lievito di birra

■ secondo impasto:
500 g di farina Manitoba
150 g di zucchero, 200 g di latte
3 uova medie
2 g di lievito di birra

■ terzo impasto:
200 g di burro morbido, 5 tuorli
300 g di farina Manitoba
3 cucchiaini di miele d'acacia
130 g di zucchero, 5 g di sale
scorza grattugiata di 1 arancia e di 1 limone
2 bustine di vanillina
100 g di gocce di cioccolato

Preparazione

1 Aromatizzate il burro con la scorza grattugiata degli agrumi e la vanillina.

2-3 **Primo impasto:** sciogliete il lievito nell'acqua tiepida, poi unite la farina e preparate un panetto. Ponete il panetto in una ciotola, proteggete con pellicola per alimenti e lasciate lievitare in luogo caldo per 5 ore.

4-5 **Secondo impasto:** al primo impasto unite lo zucchero. Sciogliete il lievito in 50 g di latte. Unite all'impasto il latte con il lievito, le uova, la farina Manitoba e impastate unendo il latte rimasto.
Lavorate l'impasto a mano energicamente per 20 minuti (l'impasto dovrà staccarsi perfettamente dalla ciotola).
Lasciatelo lievitare protetto con pellicola per alimenti in luogo caldo per 5 ore o comunque fino al raddoppio del suo volume.

■ **Terzo impasto:** riprendete la pasta, unite la farina Manitoba, i tuorli leggermente sbattuti, il miele, lo zucchero e il sale. Incorporate ora il burro morbido.

6 Completate l'impasto con le gocce di cioccolato lavorando rapidamente, giusto il tempo di incorporarle.

7 Dividete la massa in due parti e ponetele negli stampi.
Proteggetele e lasciatele lievitare in luogo caldo per circa 8 ore (assicuratevi che l'impasto, ben lievitato, arrivi fino al bordo degli stampi).

8-9 Incidete la superficie dei panettoni con un taglio a croce. Infornate i panettoni in forno preriscaldato a 170° per 30/35 minuti.

La bontà del panettone ripagherà ampiamente il tempo che ad esso avete dedicato.

Tartellette con crema al limone

Preparazione 45 minuti
Cottura q.b.
Stampi da tartellette Ø cm 6
Per 12 tartellette

Ingredienti

■ **pasta frolla:**
125 g di farina 0, 80 g di burro
70 g di zucchero a velo
25 g di fecola, 1 tuorlo
buccia grattugiata di 1/2 limone
■ **crema:**
1 tuorlo, 80 g di zucchero
60 g di acqua
la buccia grattugiata di 1 limone
60 g di succo di limone filtrato
1 cucchiaino di amido di mais
1/2 foglio di colla di pesce
■ **inoltre:**
20 g di zucchero a velo
120 g di panna
2 cucchiaini di marmellata di arance
■ **decorazione:**
fettine di lime e mandarino
chicchi di ribes

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate rapidamente gli ingredienti per la frolla, preparate un panetto, avvolgetelo in pellicola e ponetelo in frigo per 20 minuti. Stendete la pasta allo spessore di 3 mm, rivestite gli stampini unti e infarinati e, con i rebbi di una forchetta, bucherellate la pasta. Infornate le tartellette a 180° per 12 minuti. Sfornate e sformate i gusci di frolla sulla gratella a raffreddare.

■ **Farcia:** in una casseruola versate il succo di limone, l'acqua, 60 g di zucchero e le bucce del limone, poi sobbollite lo sciroppo per 1 minuto. Lasciate in infusione per 10 minuti e filtrate. Montate il tuorlo con lo zucchero rimasto, unite l'amido di mais, mescolate e versate lo sciroppo di acqua, zucchero e succo di limone.
Ponete la crema sul fuoco e, sempre mescolando, addensatela. Fuori dal fuoco aggiungete la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata. Alla crema fredda incorporate la panna montata con lo zucchero a velo, mescolando con cura dal basso verso l'alto. Trasferitela nel sac à poche con beccuccio a stella aperta e distribuite la crema a grossi ciuffi nei gusci dopo averli velati con la marmellata.

■ **Decorazione:** completate con fettine di lime, mandarino e ribes rosso.

Baci di dama bicolore

Preparazione 40 minuti
Cottura 8 minuti • Per 5/6 persone

Ingredienti

200 g di burro, 200 g di zucchero
100 g di nocciole pelate, 1 tuorlo
100 g di mandorle, 250 g di farina 0
15 g di cacao, 1 bustina di vanillina
■ **inoltre:** *70 g di cioccolato al latte*
70 g di cioccolato fondente

Preparazione

■ In una padella tostate per alcuni minuti la frutta secca, lasciatela raffreddare, poi tritatela molto finemente con lo zucchero.

■ Sbattete il burro morbido con metà zucchero, unite il tuorlo e aromatizzate con la vanillina, poi setacciate sul composto la farina e infine incorporate la frutta secca, amalgamando bene.
A 300 g di impasto unite il cacao.
Formate delle palline del peso di circa 10 g l'una, pressando bene l'impasto.

■ Depositate i biscotti sulla placca del forno foderata con carta oleata e infornate a 175° per 8 minuti. Quando i baci di dama saranno cotti, sfornateli e lasciateli raffreddare.

■ Fondete separatamente i due cioccolati e lasciate intiepidire.

■ Accoppiate i baci di dama utilizzando i due cioccolati fusi e freddi.

codap

COLA DAIRY PRODUCTS S.p.A.

HuLaLà

...l'accento sulla bontà

www.codap.it

Maraschino Luxardo
per esaltare i tuoi dolci

Chiffon cake al Maraschino

Preparazione 90 minuti
Cottura 60 minuti
Stampo da chiffon cake ø cm 24, alto cm 10 • Per 10 persone

Ingredienti

■ **tartufi:** *150 g di panna*
200 g di cioccolato fondente, cacao
2 cucchiai di Maraschino Luxardo,

■ **Chiffon cake:**
280 g di zucchero a velo
180 g di acqua, 7 uova, 1 bustina di lievito
30 g di Maraschino Luxardo
80 g di olio di semi di arachidi
300 g di farina, 3 pizzichini di sale

■ **ganache:** *140 g di panna*
250 g di cioccolato bianco
30 g di Maraschino Luxardo

■ **decorazione:**
60 g di gelatina di albicocche
20 g di Maraschino Luxardo

Preparazione

■ **Tartufi:** portate a bollore la panna; fuori dal fuoco, unite il cioccolato tritato e aromatizzate con il Maraschino Luxardo. Ponete in frigo per 6/8 ore. Realizzate i tartufi con cucchiaini di impasto e passeteli nel cacao. Conservate i tartufi in frigo.

■ **Torta:** setacciate la farina, il lievito, il sale e lo zucchero. Aprite a fontana e versate l'olio, i tuorli, l'acqua e il Maraschino Luxardo. Con le fruste sbattete bene gli ingredienti fino a rendere il composto cremoso, poi incorporate gradualmente gli albumi montati a neve ferma con un cucchiaio di zucchero semolato, mescolando dal basso verso l'alto per non smontare la preparazione. Versate la massa nello stampo unto e infarinato, infornate a 160° per 50 minuti, poi alzate la temperatura a 175° e protraete la cottura per altri 10 minuti. Sfornate la torta e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Ganache:** portate a bollore la panna e, fuori dal fuoco, unite il cioccolato bianco tritato mescolando bene. Aromatizzate la ganache con il Maraschino Luxardo. Lasciatela raffreddare in frigo per 30 minuti coperta con la pellicola a contatto (la ganache dovrà risultare densa, ma ancora fluida).

■ **Decorazione:** pennellate la torta con la gelatina di albicocche scaldata con il Maraschino Luxardo, poi distribuite in superficie la ganache densa.

■ **Decorazione:** completate il decoro con i tartufi e chicchi di ribes.

Mascarpone al Maraschino e cioccolato

Preparazione 30 minuti
Per 4/5 persone

Ingredienti

350 g di panna, 150 g di mascarpone
70 g di zucchero a velo
10 cucchiai di Maraschino Luxardo
1 grossa mela Renetta
100 g di cioccolato fondente fuso
succo di 1/2 limone
20 g di burro, 3 savoiardi
40 g di zucchero semolato

■ **decorazione:**
fettine di arancia disidratata
fragole brinate

Preparazione

Sbattete il mascarpone con metà zucchero a velo. Aromatizzate con 3 cucchiai di Maraschino Luxardo, poi unite il cioccolato fuso miscelando. Prelevate 120 g di composto e conservate a parte.
Semimontate la panna con lo zucchero a velo rimasto e incorporatela al mascarpone. Conservate a parte.

Sbucciate e tagliate a cubetti la mela, bagnatela con il succo di limone e versatela in una padella con il burro e lo zucchero semolato. Cuocete per 2 minuti a fuoco vivo, poi bagnate con 4 cucchiai di Maraschino Luxardo e cuocete per altri 3 minuti. Trasferite i cubetti di frutta su di un piatto e lasciate raffreddare. Spezzettate i savoiardi e bagnateli con il liquore rimasto. Distribuite nelle coppe le mele e i savoiardi. Ricoprite con la crema di mascarpone e cioccolato.

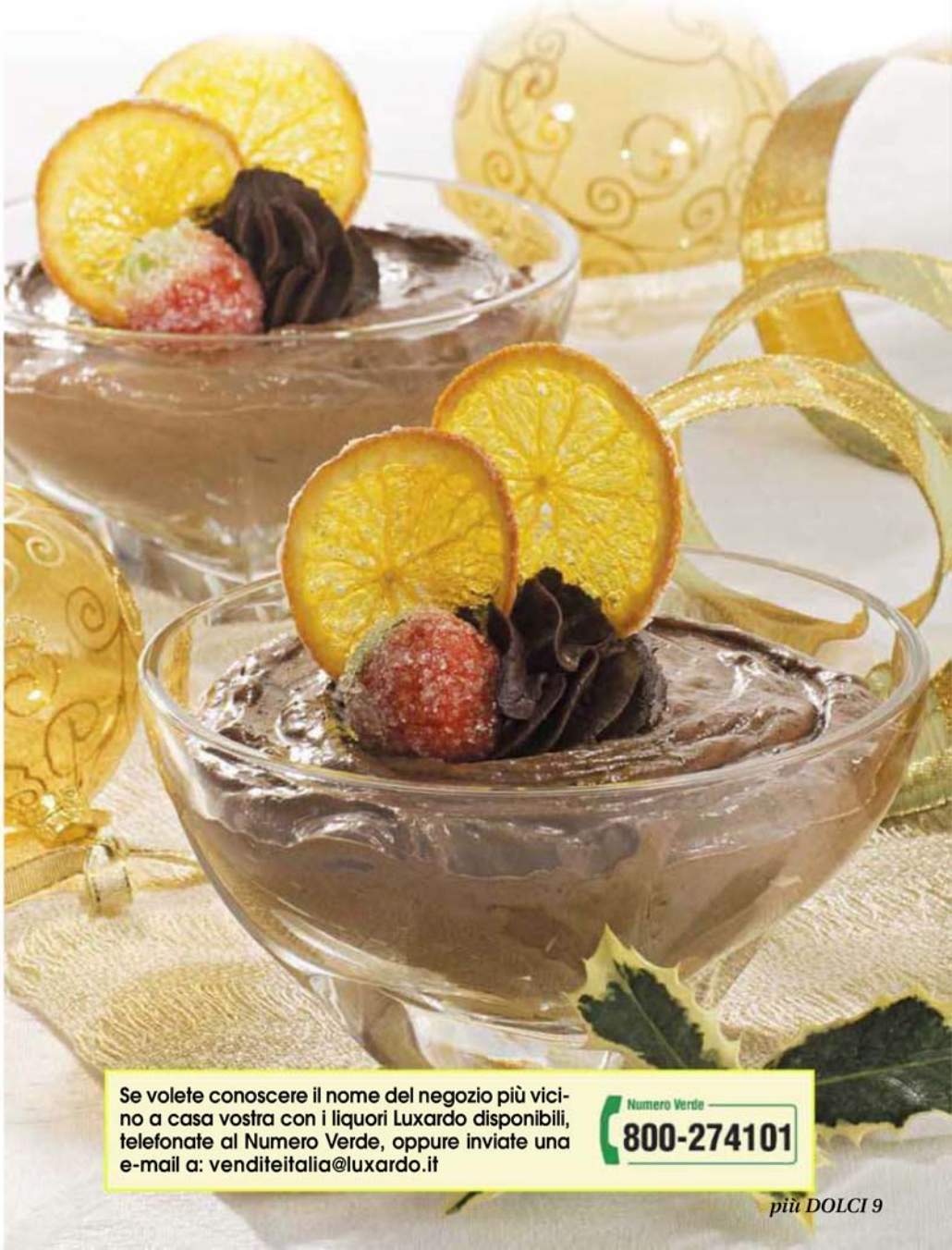
■ **Decorazione:** ponete nel sac à poche con bocchetta a stella media la crema tenuta da parte e decorate le coppe con un ciuffo. Guarnite con le fettine di arancia e le fragole brinate.
Ponete in frigo per 15/20 minuti , poi servite.

1. Bagnate le mele con il Maraschino Luxardo.

2. Nelle coppe versate i savoiardi, le mele e ricoprite con la crema al mascarpone.

Il Maraschino Luxardo

Il **Maraschino Luxardo** si ottiene dalla distillazione della marasca, una varietà di ciliegia coltivata esclusivamente dalla Luxardo. Il profumo è di eccellente intensità aromatica, il gusto rivela il tipico sapore di marasca: armonioso e deciso. Il **Maraschino Luxardo** conferisce un aroma inconfondibile alle preparazioni di pasticceria, personalizzando i dessert.
Il **Maraschino Luxardo** è eccellente anche gustato liscio o "on the rocks" come after-dinner, oppure come correzione del caffè. E' perfetto per esaltare macedonie di frutta fresca in particolare con fragole, arance e ananas.



Se volete conoscere il nome del negozio più vicino a casa vostra con i liquori Luxardo disponibili, telefonate al Numero Verde, oppure inviate una e-mail a: venditeitalia@luxardo.it

Numero Verde 800-274101

L'atmosfera rustica delle Feste

La magia delle feste continua e la tavola diventa rustica, con dolci dal sapore di frutta secca e dal profumo speziato.

Piatti Villa d'Este, coppe Giannini, nastro Brizzolari

Crema al rum

Preparazione 30 minuti • Cottura q.b.
Coppe monoporzione • Per 4 persone

Ingredienti

700 g di latte, 7 tuorli
150 g di zucchero
100 g di farina, 40 g di rum
■ **inoltre:** *1/2 mela Renetta*
pasta sfoglia q.b.
zucchero q.b., uovo sbattuto per pennellare
■ **decorazione:** *cioccolato grattugiato*

Preparazione

Montate i tuorli con lo zucchero, poi diluite con un poco di latte, mescolate bene e, sbattendo con la frusta incorporate la farina.

Diluite la crema con il restante latte, ponete la casseruola sul fuoco e, sempre mescolando, addensatela.

Allontanate dal calore e aromatizzate con il rum. Lasciate intiepidire la crema, poi versatela nelle coppe.

Incidete nella pasta sfoglia stesa 4 rettangoli di 2x25 cm. Tagliate la mela in 4 spicchi, poi avvolgeteli, ad uno ad uno, nei rettangoli di pasta sfoglia. Pennellate la pasta con poco uovo sbattuto, cospargete con lo zucchero e infornate a 200° per 20 minuti.

Presentazione: cospargete la crema con poco cioccolato grattugiato e completate guarnendo con le mele fasciate.

Ciambella alla frutta secca

Preparazione 30 minuti • Cottura 35/38 minuti
Stampo da ciambella Ø cm 24 • Per 8/10 persone

Ingredienti

200 g di burro, 130 g di zucchero, 6 uova, 100 g di latte
220 g di farina, 20 g di fecola, 1 bustina di lievito
120 g di frutta secca tritata (mandorle, nocciole e noci)
3 pizzichini di sale, 1 bustina di vanillina
■ **decorazione:** *zucchero a velo, confettini rossi crema spalmabile al cioccolato*

Preparazione

In una ciotola montate a crema il burro morbido con 100 g di zucchero, unendo poco alla volta il latte a temperatura ambiente. Al composto aggiungete i tuorli, uno per volta, continuando a montare, poi aromatizzate con la vanillina.

1-2 Miscelate le farine con il lievito e il sale, poi uniteli alla massa in lavorazione alternando con la frutta secca e gli albumi montati a neve ferma con lo zucchero rimasto.

Versate la massa nello stampo imburrato e infarinato. Infornate a 175° per 35/38 minuti. Quando la ciambella sarà cotta, sfornate e sformatela sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: spolverizzate la ciambella con lo zucchero a velo, poi, con la crema spalmabile applicate i confettini di zucchero sulla torta.

Crostata rustica di Natale

Preparazione 60 minuti
Cottura q.b.
Stampo 35x11 cm
Tagliapasta preformato
Per 6 persone

Ingredienti

■ pasta frolla:

100 g di burro freddo a cubetti
80 g di zucchero a velo
60 g fra mandorle e nocciole con la pelle
1 uovo, 230 g di farina
1 pizzico di cannella
e 1 di chiodi di garofano tritati

■ inoltre:

albume q.b., zucchero q.b.

■ farcia:

200 g di latte, 2 tuorli, 15 g di cacao
250 g di purea di castagne zuccherata o confettura di castagne
3 cucchiai di brandy o rum
40 g di zucchero, 4 g di colla di pesce

■ decorazione:

tartufi di cioccolato per decorare e sostenere i biscottini

Preparazione

Frolla: tritate molto finemente la frutta secca con 30 g di zucchero.
Impastatela rapidamente con tutti gli ingredienti per la frolla, formate un panetto, proteggetelo con pellicola per alimenti e ponetelo in frigo per 30 minuti.
Stendete la frolla e rivestite lo stampo imburrato e infarinato.
Rifilate la pasta sui bordi e bucherellate con una forchetta il fondo della crostata. Ponete lo stampo in frigo.

1-2 Stendete la pasta frolla rimasta e, con l'apposito tagliapasta a renna, ritagliate i biscotti e adagiateli sulla placca del forno protetta con carta oleata.

3 Con uno stecchino incidete gli occhi delle renne, poi miscelate albume e zucchero e pennellate la superficie dei biscotti.

Cottura in bianco: proteggete il guscio di pasta frolla con un foglio di carta da forno e riempite con fagioli secchi. Ponete la crostata e i biscotti in forno ventilato a 180° e cuocete per 15 minuti i biscotti, e per 18 minuti la crostata, poi eliminate carta e riso e completate la cottura ancora per 6-8 minuti.

Farcia: montate i tuorli con lo zucchero, unite il cacao e mescolate bene. Versate il latte caldo, quindi ponete la crema sul fuoco e, senza smettere di mescolare, addensatela. Allontanate dal calore, aromatizzate con il liquore e unite la colla di pesce già ammollata in acqua fredda per 10 minuti e ben strizzata.
Alla crema incorporate la purea di castagne, poi lasciate raffreddare, senza però far indurire completamente. Versate la farcia nel guscio di frolla, livellate la superficie e ponete in frigo per 30 minuti.

Prima di servire lasciate riposare la crostata a temperatura ambiente per 30 minuti, poi abbellitela con i biscotti sostenuti con i tartufi.

Il biscotto segnaposto

Personalizzate i biscottini con il nome degli invitati scritti con poca ghiaccia o con crema al cioccolato.

Biscotti alle spezie

Preparazione 2 ore • Cottura 13/15 minuti
Per 50 biscotti • Tagliapasta Ø 5 cm
Tagliapasta Ø 6,5 cm
Tagliapasta a stella di misure diverse

Ingredienti

■ biscotti:

150 g di miele
3 uova, 540 g di farina
30 g di cacao
150 g di zucchero
130 g di burro
8 g di spezie miste
(zenzero in polvere, chiodi di garofano, cannella, vaniglia, noce moscata)
1/2 arancia, 1 limone

■ ghiaccia:

220 g di zucchero a velo
20 g di succo di limone
20 g di albume

Preparazione

1-2 **Biscotti:** mescolate il miele con le spezie e il burro morbido, aromatizzate con le bucce grattugiate degli agrumi, poi lasciate riposare il composto per 4 ore a temperatura ambiente.

3 Incorporate al composto tutti gli altri ingredienti, quindi avvolgete la pasta con la pellicola e lasciatela riposare in frigo per una notte.

4 Con il mattarello stendete sulla spianatoia infarinata la pasta allo spessore di 4 mm e, con i tagliapasta, incidete i biscotti.

Incidete il centro di alcuni biscotti con una o più stelle di diversa dimensione.

Disponeteli sulla placca del forno ricoperta con carta da forno e su alcuni biscotti adagiate un gruppo di stelline oppure una stellina singola.

5 Con uno stecchino realizzate sui biscottini un foro passante (vi servirà per appendere eventualmente i biscotti all'albero). Poneteli in forno a 180° per 13/15 minuti.

Quando saranno cotti, sfornateli e adagiateli sulla gratella a raffreddare.

Ghiaccia: montate con uno sbattitore tutti gli ingredienti.

6 **Decorazione:** ponete la ghiaccia in un sac à poche con beccuccio tondo.

Ornate i biscotti con decorazioni di ghiaccia a piacere.

www.artestudioloto.com

ROYAL ALBERT

Un fiore per tè,

che dura tutto l'anno

Snowdrops

Violets

Anemones

Sweet Pea

Lily of the Valley

Roses

Forget me not

Poppy

Michaelmas Daisy

Cosmos

Chrysanthemum

Christmas Rose

Collezione Royal Albert "Flowers of the month"

MICHIELOTTO®

Distributore esclusivo per l'Italia

S.Antonio - Mantova - Tel. 0376 398187 - Fax 0376 390650 - E-mail: michielotto@michielotto.com - www.michielotto.com

Le delizie di

FRATELLI Carli
— DAL 1911 —

Dolce di Natale con crema inglese

Preparazione 20 minuti
Per 10/12 persone

Ingredienti

1 Dolce di Natale Carli
■ **crema inglese:**
140 g di zucchero, 1/2 l di latte,
1 arancia, 6 tuorli
1/2 kg di gelato al cioccolato
riccioli di cioccolato

Preparazione

■ **Crema:** montate i tuorli con lo zucchero, poi incorporate a filo il latte. Trasferite la crema su fuoco bassissimo e, sempre mescolando, velate il cucchiaio (non portate la crema a bollore, perchè impazzirebbe). Togliete il tegame dal fuoco e aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia. Coprite la crema con pellicola e lasciate intiepidire.

Presentazione: velate i piatti con la crema inglese tiepida, poi adagiate una fetta di Dolce di Natale Carli, a lato ponete una pallina di gelato e guarnite con riccioli di cioccolato.

Dolce di Natale con tris di salse

Preparazione 40 minuti • Per 4 persone

Ingredienti

4/5 fette di Dolce di Natale Carli
40 g di burro, 20 g di zucchero a velo
■ **salsa al cioccolato:**
100 g di panna
100 g di cioccolato fondente tritato
1 pizzico di cannella in polvere
■ **salsa di frutti di bosco:**
100 g di zucchero
100 g di frutti di bosco misti
■ **inoltre:**
100 g di panna semimontata zuccherata
cacao in polvere q.b.

Preparazione

■ **Salsa al cioccolato:** scaldate la panna, poi, lontano dal fuoco, scioglietevi il cioccolato, mescolate bene, aromatizzate con la cannella e lasciate raffreddare.

■ **Salsa di frutti di bosco:** versate i frutti di bosco in un tegame con lo zucchero e due cucchiai di acqua, quindi fateli cuocere per 5/6 minuti.

■ Dalle fette di Dolce di Natale Carli ricavate dei triangoli e disponeteli sulla placca del forno.

Pennellateli con un velo di burro, spolverate con zucchero e infornate con funzione grill, facendo dorare le fette uniformemente.

■ Disponete su ogni piatto tre fettine di Dolce di Natale Carli ricoprendole con la salsa al cioccolato, i frutti di bosco e la panna semimontata spolverata con il cacao.

Coppe al Marsala Carli

Preparazione 20 minuti
Per 4/5 persone

Ingredienti

300 g di Marsala Superiore Carli
150 g di tuorli
150 g di zucchero semolato
30 g di farina
150 g di panna
20 g di zucchero a velo
■ **decorazione:**
panna montata zuccherata
biscottini a stella

Preparazione

1 Montate a lungo i tuorli con lo zucchero semolato.

2 Quando saranno gonfi e spumosi, unite la farina.

3 Senza smettere di mescolare, diluite con il Marsala Superiore Carli. Trasferite lo zabaione sul fuoco a fiamma bassa e, sempre sbattendo una una frusta, addensatelo.

Quando sarà gonfio e vellutato, allontanate dalla fiamma e trasferite lo zabaione in una ciotola, poi copritelo con pellicola a contatto e lasciatelo raffreddare in frigo.

In un'altra ciotola montate la panna con lo zucchero a velo, quindi incorporatela alla crema zabaione. Distribuite la crema nelle coppe, proteggetele con pellicola e ponetele in frigo.

■ **Decorazione:** al momento di servire, trasferite la panna montata in un sac à poche munito di beccuccio tondo e guarnite le coppe con un ciuffo abbondante di panna montata. Completate con i biscottini.

Natale in casa Carli

I prodotti Carli rappresentano il dono ideale per coloro che apprezzano qualità e bontà. Per le feste deliziate ospiti e amici con il Dolce di Natale preparato con olio di oliva. Con il Marsala Superiore Carli, invece, realizzate squisiti dessert da servire a fine pasto. Il Marsala Superiore Carli è un vino liquoroso dal sapore dolce e morbido, perfetto anche per accompagnare la pasticceria secca.

FRATELLI CARLI
via Garessio, 11 18100 - Imperia
tel. 0183 70 80 www.oliocarli.it

• NON SI TROVA NEI NEGOZI
• SI ORDINA PER POSTA, PER TELEFONO O VIA INTERNET
• SI RICEVE A DOMICILIO

Natale

"Semplicemente" speciale

Tovaglia Annamaria, Coppa RCR, Tastro Brizzolari

Nel giorno più atteso dell'anno vestite a festa l'angolo dei dessert.

Pandoro farcito

Preparazione 20 minuti
Per 8/10 persone

Ingredienti

1 pandoro da 1 kg

■ **farcia:**

200 g di panna montata zuccherata UHT
50 g di zucchero a velo
250 g di mascarpone
250 g di crema pasticciera pronta
4-5 cioccolatini cremino

■ **decorazione:**

zucchero a velo

Preparazione

1 Sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo per renderlo cremoso.

2 Al mascarpone incorporate poco alla volta la crema pasticciera.

3 Aggiungete la panna montata mescolando dal basso verso l'alto. Completate con i cioccolatini tagliati a pezzetti.

4-5 Pareggiate il pandoro alla base, poi, con un coltello seghettato, praticate al centro un'incisione circolare e profonda e prelevate il cuore cilindrico del pandoro. Da questo pezzo tagliate una fettina di pandoro corrispondente al foro che avete realizzato (vi servirà per richiudere il pandoro una volta farcito).

6 Versate nel pandoro la farcia, poi chiudete l'apertura con il disco tenuto da parte. Adagiate il piatto sul pandoro, poi velocemente rovesciatelo. Ponete il pandoro farcito in frigo per 4 ore.

■ **Decorazione:** lasciate riposare il pandoro fuori dal frigo per 30 minuti, spolverizzatelo con lo zucchero a velo e servite.

Tenerina al cioccolato al latte

Preparazione 15 minuti
Cottura 30 minuti
Stampo Ø cm 22
Per 6/8 persone

Ingredienti

150 g di cioccolato fondente
50 g di cioccolato al latte
100 g di burro
170 g di zucchero
2 tuorli, 1 uovo
50 g di farina
1 arancia

■ **per decorare:**
zucchero a velo
frutti di bosco, menta

Preparazione

1 Sciogliete a bagnomaria il burro e i due cioccolati tritati. Allontanate dal calore e lasciate intiepidire. In una ciotola sbattete a spuma l'uovo, i tuorli e lo zucchero. Alla battuta incorporate il cioccolato fuso e freddo e la scorzetta grattugiata dell'arancia.

2-3 Setacciate sulla massa la farina, poi versate l'impasto nello stampo unto e infarinato e livellate. Ponete in forno preriscaldato a 170° per 30 minuti. Quando la tenerina sarà cotta, sfornatela, attendete 10 minuti e sformatela sul piatto da portata.

■ **Decorazione:** guarnite il dessert con zucchero a velo, menta e frutti di bosco.

Coppe alle castagne

Preparazione 20 minuti
Per 4 persone
Coppe monoporzione

Ingredienti

250 g di confettura o purea di castagne
200 g di panna
20 g di zucchero a velo
3 cucchiai di rum
180 g di cioccolato fondente fuso
50 g di granella di nocciole

■ **decorazione:**
poco cioccolato fondente fuso
scorzette di arancia
4 marrons glàces

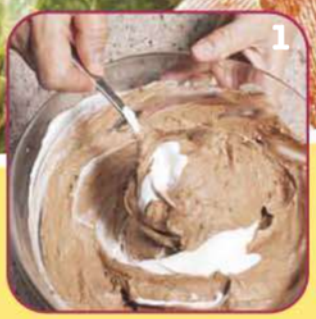
Preparazione

■ A 80 g di cioccolato fuso unite la granella di nocciole.
Montate la panna con lo zucchero a velo. Mescolate il cioccolato fuso rimasto alla purea di castagne.

1 Aromatizzate con il liquore, poi incorporate la panna montata. Versate il composto nelle coppe riempiendole fino a metà.

2 Distribuite un poco di composto di cioccolato e nocciole.

3 Ponete il composto di castagne in un sac à poche munito di bocchetta tonda media e distribuitelo in ciuffi lungo il bordo della coppa, poi guarnite con un ciuffo anche il centro.
Al centro dei dessert adagiate un marron glàces, scorzette di arancia e poco cioccolato fuso.



Torta di Natale

Preparazione 30 minuti
cottura 30 minuti
Per 6/8 persone
Stampo Ø cm 22

Ingredienti

4 uova, 160 g di zucchero
150 g di farina, 15 g di cacao
1 bustina di vanillina
1 cucchiaino di lievito
1 pizzichino di sale

■ **farcia:**

160 g di burro morbido
125 g di zucchero a velo
16 g di tuorli, 10 g di rum

■ **bagna:**

50 g di acqua, 50 g di zucchero
30 g di liquore Strega

■ **decorazione:**

2 cucchiai di gelatina di albicocche
50 g di granella di nocciole
40 g di riccioli di cioccolato
fragole

Preparazione

■ Montate a lungo le uova con lo zucchero e la vanillina. Unite la farina setacciata con il cacao, il lievito e il sale. Versate la massa nello stampo unto e infarinato. Infornate la torta a 175° per 30 minuti. Una volta cotta, sfornatela e sformatela sulla gratella a raffreddare.

■ **Bagna:** portate all'ebollizione l'acqua con lo zucchero e lasciate sobbollire per 3-4 minuti. Allontanate dal calore e unite il liquore, poi raffreddate la bagna.

■ **Farcia:** scaldate il liquore e versatelo mentre montate i tuorli con 2 cucchiai di di zucchero a velo (20 g circa). Sbattete lo zucchero avanzato con il burro morbido e unite i tuorli fino ad ottenere una massa ben amalgamata

■ **Assemblaggio:** pareggiate la superficie della torta e dividetela a metà.

1 Bagnate i due dischi con la bagna fredda.

2 Farcite con la crema al burro e ricomponete la torta.

3 Pennellate la superficie della torta con la gelatina di albicocche calda, poi fate aderire la granella di nocciole ai bordi. Distribuite sulla superficie i riccioli di cioccolato. Ornate il bordo e il centro della torta con le fragole.

Tovaglia Annamaria

Partecipa al grande concorso "Tre Grazie: La farina che lavora per te"

VINCI FACILE

12 Impastatrici Kitchenaid

200 Sbattitori Mixy 210 Ariete

200 Abbonamenti annuali al mensile più Dolci

Regolamento completo su www.progeomolini.it

LE NOSTRE FARINE

Tipo "0"

Tipo "00"

Rimacinata

POLENTA MORBIDA

POLENTA RUSTICA

Biologica tipo "00"

Biologica tipo Integrale

FARINE SPECIALITA'

MANITOBA

PIZZA

DOLCI SOFFICI

DOLCI CROCCANTI

PASTA FRESCA

SFOGLIA

Pane

Focacce

100% FRUMENTO ITALIANO

Raccogli e incolla 6 Prove d'Acquisto delle Farine Tre Grazie, di cui almeno 2 di Farine Specialità (vedi elenco).

Ritaglia e spedisci in busta chiusa a:
Quadò Editrice srl - via Cesare della Chiesa, 133 - 41126 MODENA entro il 30/10/09 per la 1° estrazione del 18/11/09 o entro il 30/04/10 per la 2° estrazione del 18/05/10.
(Per le spedizioni farà fede il timbro postale)

Più schede spedisci, più vinci

Cognome* .....
.....
Nome* .....
Via* .....
.....
n* ..... Cap* .....
Città* .....
Prov* ..... Età .....
Tel* .....
* campi obbligatori

Autorizzo Progeo Sca ad inserire i miei dati nelle sue liste, per la partecipazione al concorso "Tre Grazie: La farina che lavora per te". In ogni momento e gratuitamente, ai sensi dell'Art. 7 del D.Lsg. 196/2003, potrò consultare, far modificare o cancellare i miei dati scrivendo a: Progeo Sca via Asseverati, 1 - 42100 Masone (Re)

Concorso farine Tre Grazie

Regolamento completo su www.progeomolini.it

Dolcissimo Natale con Guardini

Biscottini di Natale

Preparazione 2 ore
Cottura 12/13 minuti
Tagliabiscotti di Natale Guardini
Per 60 biscotti

Ingredienti

pasta frolla:

90 g di fecola, 2 uova
500 g di farina, 1 tuorlo
280 g di zucchero a velo
2 bustine di vanillina
300 g di burro freddo a cubetti

glassa/ghiaccia:

500 g di zucchero a velo
60 g di albumi
60 g di succo di limone
zucchero a velo per la ghiaccia
coloranti e pennarelli alimentari
confettini d'argento

Preparazione

Pasta frolla: preparate la frolla con gli ingredienti indicati impastandoli velocemente. Mettetela al fresco sotto pellicola e stendetene poca alla volta allo spessore di 3 mm.

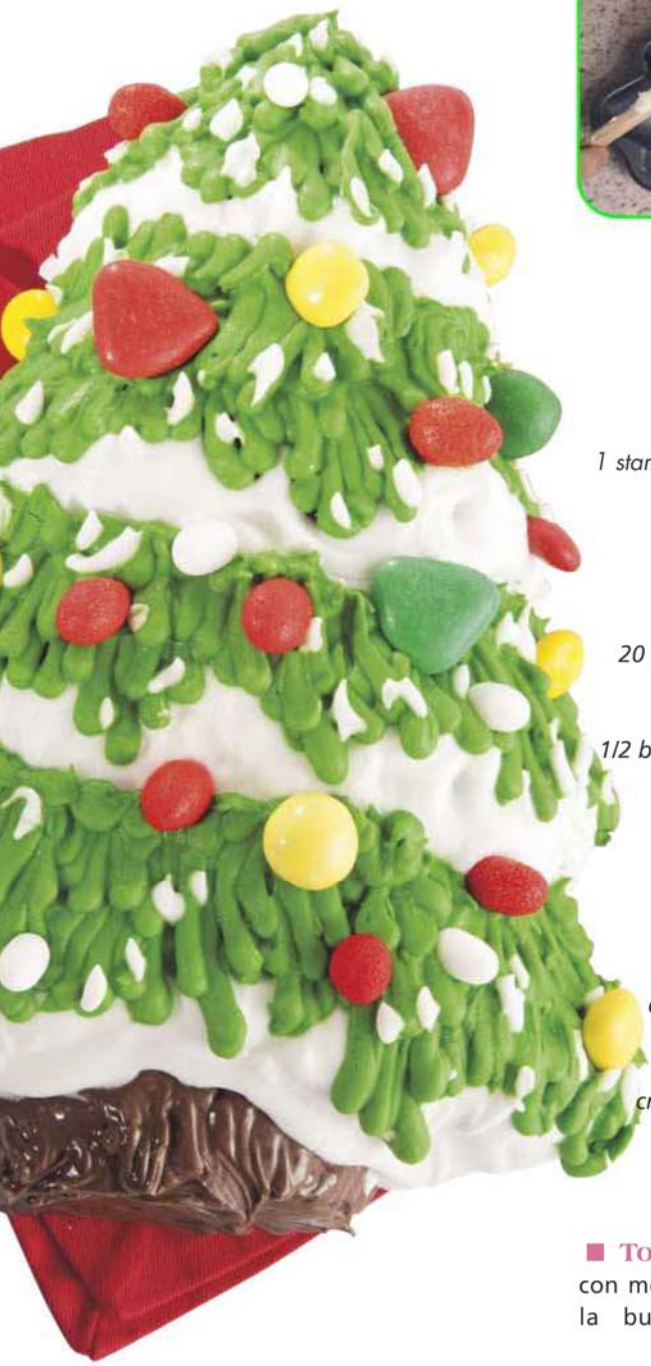
1 Con i tagliabiscotti di Natale Guardini ritagliate la pasta frolla alternando le forme, poi poneteli distanziati sulla placca del forno ricoperta con carta oleata.
Cuoceteli per 12/13 minuti a 180°, poi sfornateli e lasciateli raffreddare.

Preparate la glassa bianca sbattendo con le fruste zucchero, succo di limone e albumi e rendete il composto liscio.

2 Glassate di bianco gli angeli e i pupazzi.

3 Prelevate 300 g di glassa, aggiungete il colorante giallo e ricoprite le comete.
Rinforzate con colore giallo e poco zucchero a velo e introducete la ghiaccia ottenuta in un sac à poche con beccuccio a stella piccolo.
Tracciate i contorni delle stelle e deponete un ciuffetto al centro con un confettino d'argento.
Delineate di giallo anche i capelli degli angeli.
Colorate di verde altri 250 g di glassa e distribuitela su metà alberi di Natale.
Rassodate la glassa verde rimasta con zucchero a velo e, come per gli altri biscottini, tracciatene i contorni.
Con la tasca munita di beccuccio tondo piccolo ripassate i contorni degli alberini.

4 Rinforzate la glassa bianca rimasta con aggiunta di zucchero a velo realizzando la ghiaccia, poi, con un conetto tondo piccolo tracciate i contorni degli angeli e i cristalli di neve sui fiocchi di neve.
Lasciate asciugare perfettamente tutti i biscottini.
Con i pennarelli alimentari disegnate il volto del pupazzo di neve, i guanti e il cappello.



Alberino di Natale

Preparazione 90 minuti
Cottura 30/32 minuti
1 stampo Guardini preformato ad albero di Natale, alto cm 27
Per 4/5 persone

Ingredienti

torta:
2 uova, 100 g di farina
20 g di fecola, 100 g di zucchero
100 g di burro morbido
50 g di latte
1/2 bustina di lievito, 1 pizzico di sale
buccia grattugiata di mezzo limone

ghiaccia:
420 g di zucchero a velo
30 g di succo di limone
30 g di albumi

inoltre:
colorante alimentare verde
caramelline colorate
gelatina di albicocche
crema spalmabile al cioccolato
zucchero a velo q.b.
succo di limone q.b.

Preparazione

Torta: montate il burro morbido con metà zucchero e aromatizzate con la buccia grattugiata del limone. Montate, a parte, anche le uova con il resto dello zucchero, quindi unite i due composti. Setacciate sulla massa la farina con la fecola, il lievito e il sale, poi diluite col latte.

1 Versate la massa nello stampo Guardini leggermente unto e livellatela. Ponete in forno già caldo a 175° per 32 minuti.

2 Sfornate, lasciate riposare per alcuni minuti prima di sformare l'albero e porlo a raffreddare sulla gratella.

Decorazione: pennellate l'albero con la gelatina di albicocche calda. Ricoprite il tronco alla base dell'albero con la crema spalmabile al cioccolato.

Ghiaccia: in una ciotola sbattete con una frusta lo zucchero, gli albumi e il succo di limone, fino a rendere il composto omogeneo, poi proteggetelo con pellicola. Prelevate circa 150 g di ghiaccia e diluitela con 2 cucchiai di succo di limone per renderla più fluida.

3 Con un pennello distribuite la ghiaccia bianca su ogni "balza" dell'albero. Colorate di verde la ghiaccia rimasta ed, eventualmente, rassodatela con un poco di zucchero a velo.

Ponetela in una tasca con beccuccio tondo e create le fronde dell'albero, sovrapponendole anche alla neve candida. Completate la decorazione disponendo in ordine sparso le caramelline colorate.

Tutte le forme del Natale Guardini

Con gli stampi in acciaio dal rivestimento antiaderente della collezione "Ricorrenze", sarà facile e divertente creare torte originali che conquisteranno subito l'approvazione di grandi e piccini. Con i tagliabiscotti di Natale, inoltre, potrete creare tanti biscottini personalizzati con le decorazioni più sfiziose rendendoli più buoni e invitanti. Gli articoli Guardini diventano il regalo perfetto per tutti coloro che amano l'arte dolce!
Queste e tante altre idee regalo per il tuo Natale su: www.guardini.com e www.store.guardini.com

Piccoli e grandi insieme per brindare in allegria al nuovo anno!

Festeggiamo con i più Piccoli

Torta del Veglione

Preparazione 30 minuti
Esclusa la decorazione
Cottura 45 minuti
Per 15 persone
Stampo 26X36 cm

Ingredienti

■ torta:

500 g di farina
80 g di fecola, 12 uova
390 g di zucchero, 300 g di burro
130 g di latte, 2 bustine di lievito
6 pizzichi di sale, 2 bustine di vanillina
1 limone

■ ganache

200 g di cioccolato al latte tritato
150 g di panna

■ per decorare:

gelatina di albicocche, confettini argento
150 g di glassa fondente gialla
coloranti alimentari, 250 g di ghiaccia

Preparazione

■ **Torta:** montate a lungo i tuorli con 350 g di zucchero e il burro morbido. Aromatizzate con la vanillina e la buccia grattugiata dell'agrume. A parte montate a neve ferma gli albumi con lo zucchero rimasto. Aggiungete gradualmente gli albumi montati all'impasto alternandoli con la farina, la fecola, il lievito e il sale setacciati. Unite anche il latte e mescolate bene.

Versate la massa nello stampo unto e infarinato livellando.

Cuocete la torta in forno a 180° per 45 minuti. Sfornate quando sarà cotta (verificate la cottura con uno stecchino di legno) e ponetela senza stampo sulla grata da dolci.

Decorazione

1 Fotocopiate lo schema delle renne ingrandendolo del 180% e ritagliatelo.

2 Con la punta del coltello sagomate la torta conferendole la forma di tappo di bottiglia. Pennellate tutta la superficie con la gelatina di albicocche calda.

3 Incidete le sagome delle renne sul fondente giallo steso e adagiatele sulla torta.

4 Con un pennellino e il colorante marrone dipingete parte del muso e le zampe delle renne.

5 Con il colorante rosso disegnate la gonnellina, il papillon e la cintura. Con il marrone più chiaro dipingete i musetti e con il nero gli zoccoli e i lunghi guanti.

6 Ponete la ghiaccia in un conetto tondo piccolo e disegnate gli occhi, la collana, la cintura e la decorazione della gonna.

7 Con il pennellino sottilissimo e il colore marrone dipingete i lineamenti dei musetti: bocche, nasi e guance.

8 Con il conetto tondo più grande disegnate il bordo di ghiaccia sulla torta.

■ Preparate la ganache portando a bollore in una casseruola la panna, poi fuori dal fuoco unite il cioccolato tritato. Lasciate intiepidire.

9 Distribuite la ganache intorno alle sagome delle renne ricoprendo completamente la superficie.

■ Distribuite i confettini argentati. Con il conetto e la ghiaccia ridisegnate i contorni delle renne e con la spatola ricoprite il bordo della torta.

Fotocopiate lo schema ingrandendolo del 180% circa

Piattini Villa D'Este

Panna cotta al cioccolato bianco

Preparazione 20 minuti
8 stampini monoporzione da budino
Per 8 persone

Ingredienti

■ **torta:**
1/2 l di latte, 300 g di panna fresca
250 g di cioccolato bianco tritato
10 g di colla di pesce
■ **decorazione:**
confettura di fragole
acqua q.b., cioccolato bianco
caramelle colorate, cioccolatini
olio di mandorle per lo stampo

Preparazione

■ Ammollate la colla di pesce in acqua fredda per 10 minuti, poi strizzatela. Mettete a bollire per 1 minuto il latte e la panna, quindi unite la colla di pesce, il cioccolato tritato e mescolate per far sciogliere tutto. Aspettate circa 30 minuti affinchè il composto si intiepidisca, poi versatelo negli stampini pennellati con olio di mandorle e riponeteli in frigo per 4/6 ore. Sformate le panne cotte e decoratele con un po' di confettura diluita con due cucchiai di acqua e riccioli di cioccolato bianco. Servite i dolcetti accompagnati da caramelle colorate, cioccolatini e monete di cioccolato.

Babbo Natale

Preparazione 40 minuti
tagliapasta • Per 7 biscotti

Ingredienti

500 g di pasta frolla pronta
■ **decorazione:**
■ **ghiaccia:** *560 g di zucchero a velo*
40 g di succo di limone
40 g di albume, colorante rosso
crema spalmabile al cioccolato

Preparazione

■ Stendete la pasta frolla e ritagliatela con il tagliapasta. Cuocete i biscotti in forno a 190° per 10/12 minuti, sfornateli e lasciateli raffreddare.

■ Preparate la ghiaccia sbattendo lo zucchero a velo con il succo di limone e l'albume. Trasferitene alcuni cucchiai in una ciotola e coloratela con una puntina di rosso. Ponete la ghiaccia bianca in un sac à poche con bocchetta tonda e disegnate la barba, la fascia del cappello e il pon pon. Trasferite anche la ghiaccia rossa in un sac à poche e disegnate il berretto, la bocca e il naso. Diluite la ghiaccia rossa con 1 cucchiaino di succo di limone e versatela nel cappello, tirandola con un pennellino. Completate gli occhi con la crema al cioccolato.

Muffins panna e cioccolato

Preparazione 40 minuti
stampo a impronte Ø 5 o 6 cm
Per 8/10 persone

Ingredienti

■ muffins:
4 uova, 120 g di burro, 120 g di zucchero
170 g di farina, 45 g di fecola di patate
1+ 1/2 cucchiaino di lievito
2 pizzichi di sale, 1 limone

■ ganache:
100 g di cioccolato fondente, 100 g di panna

■ decorazione:
300 g di panna, colorante verde
30 g di zucchero a velo

■ inoltre:
confettini e caramelline, stelline di frolla

Preparazione

■ **Muffins:** lavorate a crema il burro con lo zucchero e aromatizzatelo con la buccia grattugiata del limone.

1 Incorporate un uovo alla volta, poi la farina con il lievito, la fecola e il sale.

2 Riempite con questo impasto una tasca per dolci e spremetelo negli stampini unti e infarinati riempiendoli per 3/4 (non occorre ungere gli stampi in silicone) e infornate a 175° per 22 minuti. Sfornate e sformate i muffins, poi fateli raffreddare sulla gratella.

■ **Ganache:** scaldate la panna, fondetevi il cioccolato e lasciate raffreddare. Deponete una cucchiaiata di ganache sulla metà dei muffins e abbellite con confettini d'argento e stelline di pasta frolla.

3 Montate la panna con lo zucchero a velo e miscelatela al colorante verde.

4 Introducete la panna verde in un sac à poche con beccuccio tondo grande e deponete una serie di giri concentrici, degradanti verso l'alto, sui muffins rimasti, quindi decorateli con confettini colorati e caramelline.

Anellini delle feste

Preparazione 60 minuti
Cottura 16 minuti
Per 50 biscotti
Tagliapasta Ø 5 cm
Per 8 persone

Ingredienti

■ biscotti:

100 g di farina di riso
100 g di mandorle tritate fini
270 g di farina
160 g di zucchero a velo
200 g di burro morbido
1 uovo, 1 bustina di vanillina
1/2 fialetta di aroma mandorla

■ decorazione:

200 g di cioccolato al latte tritato
50 g di cioccolato bianco

Preparazione

■ In una capiente ciotola sbattete il burro morbido con lo zucchero a velo, l'uovo e gli aromi. Versate e incorporate le farine e le mandorle tritate fini. Mescolate a mano solo per amalgamare, quindi ponete l'impasto in frigo per 20 minuti.

1 Prelevate la pasta e dividetela in porzioni ricavandone dei filoncini grossi quanto una matita e ritagliateli a circa 15 cm di lunghezza. Chiudeteli a cerchio, poi disponeteli distanziati sulla placca del forno foderata con carta oleata. Infornate a 180° per 16 minuti, poi togliete dal forno e lasciate raffreddare i biscotti sulla gratella.

2 Fondete il cioccolato al latte e intingetevi per metà una parte dei biscotti. Eliminate il cioccolato in eccesso, poi disponeteli su un foglio di carta da forno.

3 Fondete il cioccolato bianco ed inseritelo in un conetto di carta da forno con un foro molto piccolo. Tracciate delle righe sottili e parallele sui biscotti, quindi lasciate indurire al fresco.

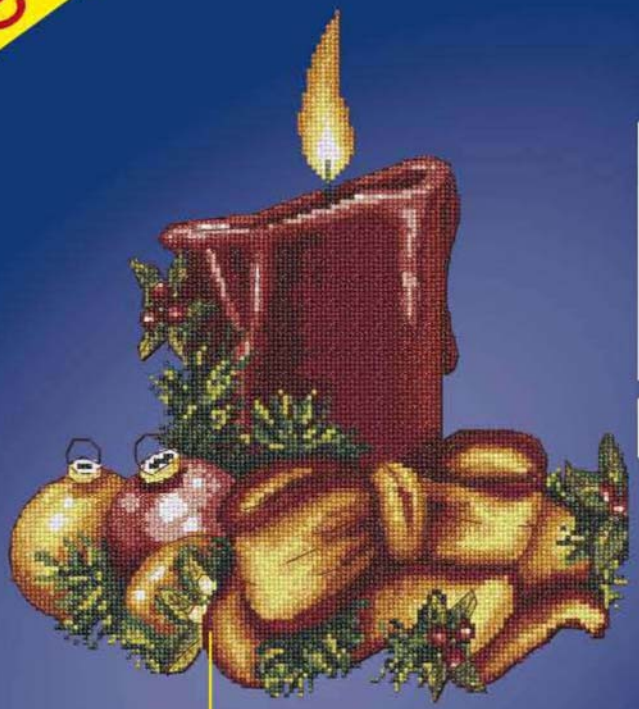
Portabiscotti Villa D'Este

€ 7,50

IL NUOVO BIMESTRALE DI:

Punto croce

I-KIT PROfilo



Tela Aida stampata 55 fori 28x42 cm

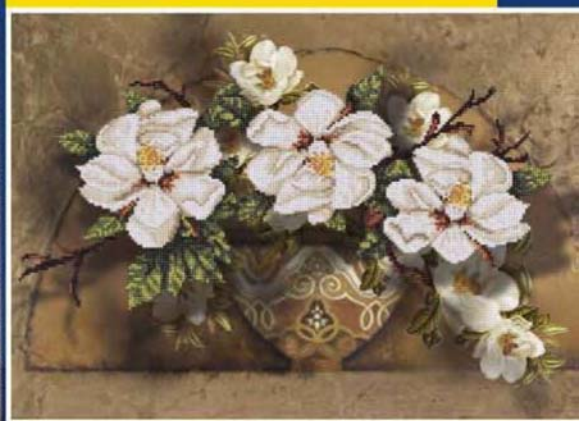
Il ricamo da realizzare sulla tela stampata con le matassine in omaggio

Rivista con schema a colori ed esempi di applicazione della tela ricamata

20 matassine Super Mouliné Profilo (4 m cad.) per realizzare il ricamo

LA NOVITÀ DAL MONDO DEL PUNTO CROCE!!!

La nuovissima idea che ha rivoluzionato il mondo del punto croce.
Ricamando lo schema sulla tela il disegno sembrerà dipinto con un magnifico "effetto-rilievo". I-KIT ti proporrà ad ogni uscita un nuovo schema e una nuova tela stampata pronta da ricamare... e ovviamente tutte le matassine necessarie per completare il ricamo!!!



Il ricamo di I-KIT in edicola a fine Dicembre

IN EDICOLA DA FINE OTTOBRE

Pasta lievitata

Pasticceria da prima colazione

Pasta per choux

Pasta sfoglia

Frolle

Creme in coppa e forma

Il grande capitolo delle tecniche di decorazione

- **Glassa fondente: ricetta base, fiori e torte decorate**
- **Pasta di mandorle: decori e frutta martorana**
- **Crema al burro: sontuose torte decorate con sac à poche**
- **Frutta: fresca e sciroppata in decorazioni creative**
- **Fiori: freschi e brinati per guarnizioni originali**

Finalmente con più DOLCI di Dicembre il

Manuale di Pasticceria e Decorazione

VOL. 2

a soli € 9,90
anzichè € 14,50

In edicola dal 25/11/09

Teoria e pratica della pasticceria senza più segreti

Temperiamo insieme il cioccolato.

I decori con la crema al burro.

Pasta di mandorle per coperture, fiori e soggetti tridimensionali.

Frutta fresca e sciroppata per decorazioni creative.

Dolcemente ogni giorno

I dolci che vi regaleranno piccole e grandi dolcezze quotidiane.

Gugelhopf

Preparazione 30 minuti Cottura 65 minuti
Stampo da gugelhopf Per 8 persone

Ingredienti

500 g di farina 0, 120 g di burro, 100 g di farina Manitoba
100 g di uvetta sultanina, 35 g di lievito di birra, 300 g di latte
150 g di uova sgusciate, 1 pizzico di zucchero, 2 pizzichi di sale
1 bustina di vanillina

■ **decorazione:** *gelatina di albicocche, zucchero a velo*

Preparazione

Sciogliete il lievito in 100 g di latte con un pizzico di zucchero. Fate fondere a fuoco dolce il burro nel latte rimasto. In una ciotola riunite le due farine con il sale, aprite la fontana al centro e versatevi il lievito. Iniziate a lavorare l'impasto con le mani e unite, via via, il latte appena tiepido, poi le uova sbattute a parte e la vanillina.

L'impasto risulterà molle e colloso: lavoratelo con le mani sbattendolo dentro la ciotola per 3/4 minuti.

Aggiungete l'uvetta non ammollata e amalgamate bene.

Ungete e infarinate lo stampo, versate la pasta e, senza proteggerla, ponetela a lievitare nel forno spento o in un contenitore chiuso.

Fate lievitare per circa 1 ora (la pasta dovrà arrivare o superare il bordo dello stampo). Trascorso tale tempo infornate il dolce a 160° per 60/65 minuti.

Quando sarà cotto, sfornate e sformatelo sulla gratella a raffreddare.

Pennellatelo con la gelatina di albicocche calda e, quando si sarà asciugata, spolverizzate con lo zucchero a velo.

1. Sciogliete il lievito in 100 g di latte e un pizzico di zucchero.

2. Fate fondere il burro nel latte rimasto.

3. Sbattete l'impasto nella ciotola ripetutamente.

Se volete addolcire questo dolce preparate una bagna portando ad ebollizione 80 g di acqua con 80 g di zucchero e bollite lo sciroppo per 3-4 minuti. Lontano dal fuoco aromatizzate con mezza fialetta di aroma vaniglia. Inumidite il dolce con la bagna fredda.

Budini al cioccolato

Preparazione 60 minuti
Cottura 10/12 minuti
Stampi da budino
Per 12 budini circa

Ingredienti

350 g di latte fresco intero
350 g di panna fresca
150 g di zucchero a velo
14 g di colla di pesce
90 g di cioccolato bianco
90 g di cioccolato fondente
1 puntina di essenza di vaniglia

■ **decorazione:**
lamponi, zucchero a velo

Preparazione

■ Portate a bollore la panna con il latte e lo zucchero a velo, poi aggiungete la colla di pesce già ammollata in acqua fredda e strizzata e mescolate bene.

Filtrate latte e panna e divideteli in tre ciotole. Ad una aggiungete l'essenza di vaniglia. Alla seconda il cioccolato bianco. Alla terza unite il cioccolato fondente. Mescolate per far sciogliere tutto e lasciate intiepidire le tre masse. Versate sul fondo dello stampo a impronte la panna alla vaniglia e ponete in freezer per 15 minuti. Riprendete lo stampo e distribuite la massa al cioccolato bianco, poi ripetete il passaggio in congelatore per 15 minuti. Completate con la massa al cioccolato fondente. Ponete in frigo per una notte.

■ **Decorazione:** prima di servire, sformate i dessert sul piatto da portata e guarniteli con lamponi e poco zucchero a velo.

Muffins agli agrumi

Preparazione 20 minuti Cottura 25 minuti
Stampo ad impronta Ø cm 5 Per 12 muffins

Ingredienti

3 uova, 160 g di burro, 160 g di farina, 1 arancia
40 g di cacao, 160 g di zucchero di canna
2 cucchiaini di lievito, 1/2 cucchiaino di bicarbonato
2 pizzichi di sale, 50 g di scorza d'arancia candita
decorazione: *marmellata di arance*
scorzette di arancia

Preparazione

In una ciotola riunite il burro morbido con lo zucchero di canna e con le fruste elettriche sbatteteli fino ad ottenere una crema. Continuando a mescolare unite le uova. Setacciate sul composto la farina con il cacao, il lievito, il bicarbonato e il sale. Profumate l'impasto con le scorzette candite tritate, la buccia grattugiata dell'arancia e il succo (circa 100 g).

Dividete la massa negli stampini imburrati e infarinati (se in silicone evitate di ungere) e infornate a 180° per circa 25 minuti. Trascorso il tempo di cottura, sfornate i muffins, fateli riposare per una decina di minuti, poi sformateli sulla gratella a raffreddare.

Decorazione: versate un poco di marmellata al centro di ciascun muffins e guarnite con le scorzette di agrume.

1. **Al burro ben montato aggiungete le uova.**

2. **Setacciate sul composto la farina con il cacao.**

3. **Aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia.**

4. **Completate la massa con il succo filtrato dell'agrume.**

Cestino Legnomagia

Servizio tè Royal Albert distribuito da Michielotto

1. Versate la massa nello stampo e livellatela.

2. Quando il plum cake sarà cotto, sfornatelo e sformatelo.

3. Guarnitelo con la ganache.

Cake semplice alle mandorle

Preparazione 30 minuti Cottura 50 minuti
Stampo da plum cake cm 25x11 Per 8 persone

Ingredienti

180 g di burro, 180 g di zucchero
280 g di farina, 5 uova
60 g di mandorle tritate finissime
80 g di latte, 1 bustina di vanillina
2 cucchiaini di lievito

■ **ganache:**

150 g di cioccolato fondente
120 g di panna

■ **decorazione:**

gelatina di albicocche, cioccolatini

Preparazione

Lavorate a crema il burro morbido con lo zucchero e la vanillina fino ad ottenere una massa morbida e cremosa, poi unite un uovo alla volta.

Setacciate sulla massa la farina con il lievito mescolando e completate con le mandorle. Versate il composto nello stampo unto e infarinato e infornate a 170° per 50 minuti. Quando il dolce sarà cotto, sfornatelo, attendete 2-3 minuti prima di sformarlo su una gratella.

■ **Ganache:** portate a bollore la panna, allontanate dal fuoco e unite il cioccolato tritato, mescolate e fate raffreddare (non ponete in frigo).

■ **Decorazione:** scaldate la gelatina, pennellate il plum cake e ricopritelo con la ganache di cioccolato. Arricchite con i cioccolatini.

Cioccolato sì, cioccolato no

• Se il cioccolato non vi è gradito sostituitelo con:
• panna semimontata zuccherata e aromatizzata con vanillina, ricordando però che il dolce deve essere guarnito solo 2 minuti prima del servizio.
• Crema pasticciera all'arancia: realizzate la crema senza farla rassodare eccessivamente, poi aromatizzatela con la scorza di una arancia e 4 cucchiai di succo.

Crostata con crema e ananas

Preparazione 30 minuti Cottura 25 minuti Stampo ø 24 cm Per 8 persone

Ingredienti

■ **pasta frolla:**

100 g di burro morbido
100 g di zucchero
170 g di farina, 1 tuorlo
30 g di mandorle tritate

■ **farcia:**

500 g di crema pasticciera al limone pronta
100 g di mascarpone
2 cucchiai di confettura di frutti di bosco
1 cucchiaio di zucchero a velo vanigliato

■ **decorazione:**

1/2 ananas, 1/2 limone, 1 kiwi

Preparazione

■ **Pasta frolla:** impastate con rapidità gli ingredienti per la frolla senza scaldare la pasta, preparate un panetto che avvolgerete nella pellicola per alimenti e metterete a riposare in frigo per 30 minuti.

Dopo il tempo del rassodamento, con il mattarello stendete la pasta e foderate lo stampo imburrato e infarinato.

■ **Cottura in bianco:** proteggete il guscio di frolla con carta da forno e riempitela di fagioli secchi. Passate la frolla in forno a 180° per 25 minuti, poi sfornate, eliminate il riso e la carta e rimettete in forno ancora per 5 minuti. Sfornate e sformate il guscio cotto sulla grata per dolci a raffreddare.

■ **Farcia:** in una ciotola sbattete il mascarpone con lo zucchero a velo vanigliato, poi unite la crema pasticciera al limone.

Velate il fondo del guscio con la confettura, quindi versate la farcia.

■ **Decorazione:** mondate e affettate l'ananas e il kiwi, poi bagnateli con il succo di limone. Guarnite il bordo della crostata alternando fettine di kiwi a fettine di ananas.

1. Velate il fondo del guscio con la confettura.

2. Versate la crema pasticciera al limone.

3. Bagnate la frutta con il succo di limone.

4. Guarnite il bordo della crostata con fettine di frutta.

Piatto torta Villa D'Este, tovagliolo Linum

Raffaioli glassati

Preparazione 30 minuti Cottura 10 minuti
Per 8 persone

Ingredienti

■ **biscotti:**
500 g di zucchero
12 uova
600 g di farina
scorza grattugiata di 1 limone
2 bustine di vanillina

■ **glassa:**
500 g di zucchero a velo
60 g di albumi
60 g di succo di limone
mompariglia

Preparazione

■ **Biscotti:** raccogliete gli albumi di 9 uova e montateli a neve con metà zucchero.
Montate le rimanenti uova intere e i tuorli con lo zucchero restante, poi amalgamate le due masse.
Aggiungete la farina e aromatizzate con la scorza grattugiata e la vanillina.
Rendete la massa omogenea e ben amalgamata, quindi inseritela in una tasca da pasticciere. Foderate una placca da forno con carta oleata e, a distanza regolare, spremete biscotti ovali di 2 mm di spessore. Infornate a 200° per 10 minuti.
Dovranno risultare coloriti. Estraete dal forno e lasciateli raffreddare sulla gratella.
■ **Glassa:** sbattete con le fruste lo zucchero a velo con gli albumi e il succo di limone fino ad ottenere una massa fluida.
Con un cucchiaio colate la glassa sui raffaioli ricoprendoli parzialmente e, prima che la glassa si asciughi, cospargeteli con la mompariglia colorata.
■ Lasciate definitivamente asciugare.

1. All'impasto incorporate gli albumi montati a neve.

2. Distribuite la massa sulla placca e cuocete i biscotti in forno.

3. Quando sarano freddi, glassateli.

4. Prima che la glassa asciughi, distribuite la mompariglia.

Per i Celiaci

Ciambella al cacao

Preparazione 20 minuti
Cottura q.b.
Per 8/10 persone
Stampo da ciambella Ø 24 cm

Ingredienti

300 g di fecola
40 g di amido di mais
30 g di cacao amaro
40 g di mandorle tritate
50 g di succo di arancia a temperatura ambiente
180 g di zucchero
180 g di burro
5 uova
1 bustina di lievito
3 pizzichi di sale
1 arancia

glassa al cioccolato:

150 g di cioccolato fondente
35 g di burro, 60 g di acqua
60 g di zucchero a velo
inoltre: zucchero a velo

Preparazione

In una ciotola montate il burro morbido con lo zucchero e il succo di arancia fino ad ottenere una massa bianca e sostenuta. Unite un uovo alla volta, aggiungendo il successivo solo quando il precedente è stato assorbito dall'impasto.

Setacciate sulla massa la fecola e l'amido di mais a cui avrete aggiunto il cacao, il lievito e il sale.

Completate con le mandorle tritate e aromatizzate con la buccia grattugiata dell'arancia.

Versate l'impasto nello stampo imburrato e cosparso di fecola, livellate la superficie e infornate a 175° per 35 minuti.

Quando la ciambella è cotta, sfornate e sformatela su una gratella a raffreddare.

Glassa al cioccolato: fondete il burro con il cioccolato tritato e conservate a parte.

Portate a bollore l'acqua con lo zucchero a velo.

Versate lo sciroppo sul composto di cioccolato e sbattete energicamente con una frusta per amalgamare bene e rendere la copertura omogenea.

Lasciate raffreddare a temperatura ambiente.

Decorazione: versate sulla ciambella la glassa al cioccolato e lasciatela solidificare.

Cospargete la superficie del dolce con poco zucchero a velo.

Crema agli agrumi

Preparazione 20 minuti
Cottura q.b.
Per 4 persone
Coppe monoporzione

Ingredienti

150 g di succo di arancia
150 g di succo di mandarino
30 g di fecola
3 tuorli
130 g di zucchero
buccia grattugiata di 1 arancia

decorazione:

confettura di frutti di bosco
chicchi di melagrana

Preparazione

1 Scaldate il succo di arancia con il succo di mandarino, 80 g di zucchero e la buccia grattugiata dell'arancia.

Lasciate in infusione per 20 minuti e filtrate.

2 In una ciotola, a parte, montate i tuorli con il restante zucchero, unite la fecola e incorporate a filo il succo degli agrumi filtrato.

Senza smettere di mescolare addensate la crema su fuoco dolce.

Quando la crema sarà densa e vellutata, allontanate dal calore e lasciate intiepidire.

Per evitare che si formi la pellicina, proteggete la superficie con pellicola.

Quando sarà fredda, dividete la crema nelle coppe.

Decorazione: guarnite i dessert con la confettura e i chicchi di melagrana.

Prodotto consentito

Offrite ai vostri ospiti la ciambella in abbinamento alla crema agli agrumi che le regalerà una piacevole nota di freschezza aromatica.

Numeri Utili

Associazione Italiana Celiachia

Segreteria nazionale
tel. 010/2510016.

Coppe RCR, piattino IVV, nastri Brizzolari

www.libri-di-cucina.com

Il nuovo sito di più DOLCI e più CUCINA

dove troverai i libri pubblicati tutti da "sfogliare"

sfoglia online

Troverai l'**elenco** illustrato di tutti i nostri **libri**.

Guarda alcune pagine di anticipazione del libro, verifica direttamente se il libro **puo' offrirti quel che cerchi**.

Tutte le ricette sono state **provate ed assaggiate.**

ACQUISTA SUBITO

Con un semplice click **direttamente a casa tua**

I vini da abbinare

a cura di Silvana Carbone

Franciacorta Rosè Demi Sec DOCG sboc 2008

Prodotto con il Metodo Classico e con uve Pinot Nero e Chardonnay questo vino rosato proviene dalla zona Bresciana della Franciacorta. Il vino ha bollicine fini e numerose, colore a buccia di cipolla, profumo di fiori e frutta fresca, infine in bocca è piacevolmente dolce e fresco. L'abbinamento proposto è con la "Chantilly al torrone" di pag. 4. Va bevuto intorno agli 8-9°.
La Montina - Monticelli Brusati (Bs)
tel 030/653278 www.lamontina.it

Garnei Prosecco di Valdobbiadene Dry DOC 2007

Dal Veneto presentiamo un Prosecco di Valdobbiadene. Nel bicchiere il vino sprigiona bollicine fini quasi a punta di spillo, ha un bel colore giallo paglierino, profumo di frutta fresca bianca, mela e pera. Al palato risulta piacevolmente equilibrato fra la dolcezza e la freschezza. Possiamo gustarlo con la "Crostata con crema e ananas" di pag. 38. La temperatura di servizio deve raggiungere gli 8-9°.
Bisol - S.Stefano di Valdobbiadene (Tv)
tel 0423/900138
www.bisol.it

Case Vecie Recioto Soave DOCG

Questo è un vino da dessert del Veneto prodotto con uve Garganega al 90% e per un 10% di Chardonnay. Il vino presenta un bel colore oro caldo, profumo di frutta bianca passita e di miele; in bocca è dolce, caldo, morbido ed abbastanza persistente. Lo proponiamo in abbinamento con i "Baci di dama bicolore" di pag. 6. La temperatura suggerita è di circa 13-14°.
Pasqua - Verona
tel 045/8432111 www.pasqua.it

Arkezia Marche bianco IGT 2003

Siamo nelle Marche per questo vino passito prodotto con uve Verdicchio. Il vino ha un colore giallo dorato, profumi di frutta matura con qualche nota di erba aromatica. Al palato è dolce, ma sostenuto da una certa freschezza. Da provare con il "Panettone con gocce di cioccolato" di pag. 5.
Va bevuto intorno ai 13-14°.
Fazi Battaglia - Castelplanio (An)
tel 0731/81591 www.fazibattaglia.com

Phileno Sannio DOC

Passiamo in Campania per un vino passito prodotto con uve Falanghina al 50%, Malvasia al 25% e la rimanente parte di Fiano. Il vino ha un bel colore giallo dorato carico, un profumo intenso e persistente di frutta gialla, di albicocche, fichi secchi e avvolgente in bocca, caldo, morbido, vellutato. L'abbinamento proposto è con la "Ciambella alla frutta secca" di pag. 12. Va bevuto intorno ai 14-15°.
Az. Agr. Mustilli - S. Agata dei Goti (Bn)
tel 0823/718142 www.mustilli.com

Le Passule Val di Neto IGT 2007

L'ultimo vino dolce che presentiamo è prodotto con uve Mantonico della Val di Neto in Calabria. Bello il colore giallo dorato con riflessi ambrati; il profumo è intenso e persistente e in bocca lo si assapora avvolgente, caldo e morbido. Buona la persistenza gustativa. Noi lo abbiamo provato con i "Biscotti alle spezie" di pag. 14. La temperatura di servizio è tra 14-16°.
Librandi - Cirò Marina (Kr) tel 0962/31518
www.librandi.it

più DOLCI

Direzione, redazione e amministrazione:
Quadò Editrice s.r.l.
via Cesare Della Chiesa, 133
41126 Modena
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: piuquado@piuquado.com
info@piuquado.com
web: www.piudolci.it
www.piucucina.it
www.quado.it
www.ricetta-con-foto.it
www.libri-di-cucina.com

Direttore Responsabile
Daniela Peli

Capo Redattore
Daniela Peli
daniela.peli@piuquado.com

Redazione
Francesca Ferrari, Rita Gualmini
francesca.ferrari@piuquado.com

Grafica
Elena Bertacchini, Francesca Fiumara
ufficiografico@piuquado.com

Consulenza gastronomica e realizzazione ricette
Maestri Pasticceri
Mara Mantovani
mara.mantovani@piuquado.com
Umberto Cozzolino

Fotografie
Sandro Goldoni

Responsabile Pubblicità
Silvana Carbone tel. 059/821945
silvana.carbone@piuquado.com

Ufficio Abbonamenti
Sandra Cavazzuti (responsabile)
tel. 059/821945
sandra.cavazzuti@piuquado.com

Antonietta Rauseo
antonietta.rauseo@piuquado.com

Distributore per l'Italia
SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" spa
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello Balsamo
(MI), tel. 02/660301 telefax 02/66030320

Distributore per l'estero
S.I.E.S srl
via Bettola, 18 - 20092 Cinisello
Balsamo (MI) tel. 02/66030400
fax 02/66300269
e-mail: sies@siesnet.it

Carta
Cartiere Burgo spa

Stampa
Coptip, Modena, tel. 059/312500

Autorizzazione del Tribunale
di Modena n. 1458
del 25/1/1999 - ISSN 1128-0719

Tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte di questa pubblicazione può essere riprodotta.
Testi e immagini, anche
se non pubblicati, non si restituiscono

Quadò Editrice

buone nuove

Più gusto alle tue feste

Per rendere ancora più gustose le ricette dolci, un caffè con le amiche o la cioccolata calda dei bambini utilizzate Spray Pan Winter Edition, nella deliziosa bombola impreziosita da un ricamo di fiocchi di neve.
Co.da.p., Marcianise (Ce), tel. 0823/822111, www.spraypan.it

Novità da Luxardo

Pruny™ è la confettura extra di prugne con una concentrazione di frutta al 110%. Pruny™conserva avvertibile la fibrosità tipica della polpa di prugna, pur essendo spalmabile: è ideale per crostate, per la cottura in forno a 180°/200°C e può essere utilizzata anche a freddo o come farcitura.
Girolamo Luxardo S.p.A., Torreglia (Pd), tel. 049/9934811, www.luxardo.it

Idea regalo

La Confezione Golosità delle Feste vi offre il piacere di un brindisi tra amici e parenti con il buon Dolce di Natale all'Olio di Oliva, il goloso Pandolce Genovese e il Prosecco di Valdobbiadene DOC.
Per maggiori informazioni e per ordini visitate il sito www.oliocarli.it o contattare il numero 0183/7080.

Arrivano le renne!

E' una simpatica renna la protagonista della nuova collezione per la tavola del Natale, che donerà un tocco di allegria alla tavola delle vostre feste.
BBS, San Cesario S/P (Mo), tel. 059/950701, www.bbs.it

Polvere di stelle

Meravigliosa la nuova confezione "Polvere di Stelle" di colore blu notte, costellata da uno sfavillio di stelle che custodisce i Panettoni di Loison Pasticceri dal 1938, unici per genuinità, ricercatezza e qualità delle materie prime.
Dolciaria A. Loison, Costabissara (Vi), tel. 0444/557844, www.loison.com

Una moltitudine di delizie

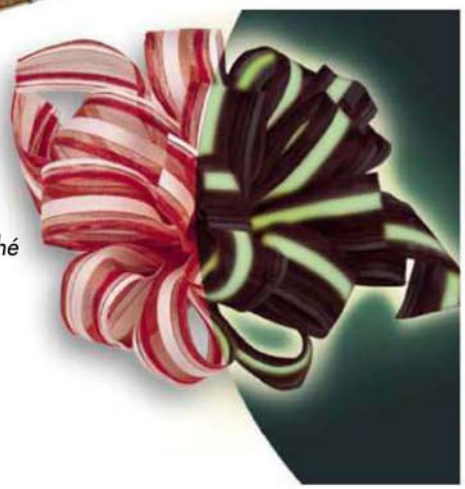
Nell'imbarazzo della scelta... assaggiatele tutte: le delizie rivestite di zucchero vi cattureranno per l'allegra alchimia di colori e vi conquisteranno per la squisita bontà.

William Di Carlo, Sulmona (AQ), tel. 0864/253070, www.dicarlo.it

Per stupire

Volete rendere speciale il vostro regalo? Impacchettatelo con Surprise, il nuovo ed originale nastro che si vede al buio, perché è fosforescente.

Francesco Brizzolari srl, Codogno (Lo), tel. 0377/313111, www.nastribrizzolari.com



Per un dolce regalo

Le originali scatole di cartone alimentare diventeranno i portadolci e portabiscotti natalizi ideali per custodire le vostre delizie "fatte in casa", dedicate alle persone che amate di più.

Karma, Salerno, tel. 089/337110 www.decora.it

Indirizzi

- ***Annamaria***, *tel. 0431/50552, www.annamariagroup.com*
- ***Francesco Brizzolari*** *srl, tel. 0377/313111, www.nastribrizzolari.com*
- ***Giannini***, *tel. 030/2775911, www.giannini.it*
- ***IVV***, *tel. 055/944444, www.ivvnet.it*
- ***Legnomagia***, *tel. 075/8787026, www.legnomagia.it*
- ***Linum Italy***, ***Concetti e Design***, *tel. 055/7331262, info@linum-italia.com*
- ***RCR Cristalleria Italiana***, *tel. 0577/910111, www.rcrcrystal.com*
- ***Royal Albert, distribuito da Michielotto***, *tel. 0376/398187, www.michielotto.com*
- ***Villa d'Este***, *tel. 0774/502249, www.villa-deste.it*
- *Si ringrazia il negozio* ***Dondi Vasco*** *di Modena, tel. 059/357536 per aver fornito il materiale* ***Villeroy&Boch*** *per il servizio di pag. 2-6.*
- ***Tessuti Crilù***, *piazza della Concordia, Borgo Trevi, (PG) tel. 0742/381852*

Prossimamente

più DOLCI di Gennaio ti aspetta in edicola il 28 Dicembre

Befana
Le sorprese dolci dalla calza più attesa dell'anno.

Frutta sciroppata
Catturiamo anche in inverno il lato più dolce della frutta.

Dolci rustici
Se è rustico, è ancora più buono!

le rubriche

Torte
Morbide e golose.

Crostate
Buone per ogni occasione.

Dolci al cucchiaio
Cremosi e invitanti.

Biscotti & pasticcini
Piccole e golose delizie.

Bricoliamo è qui la festa!

Celiachia
La ricetta per chi non tollera il glutine.

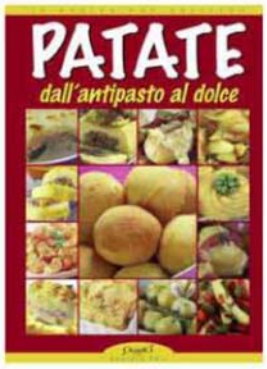
Da lettrice a lettrice
Le pagine per chiacchierare insieme.

Mercato
Le novità del mercato.

Agenda del mese
Notizie e manifestazioni dal mondo della pasticceria.

La biblioteca di "in cucina con passione"

I LIBRI di Cucina

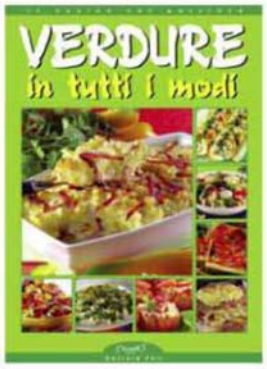


Un libro ricchissimo di ricette per cucinare in modo infallibile le patate.

€ 7,90

Non solo le ricette classiche, ma tante nuove idee da provare.

€ 7,90

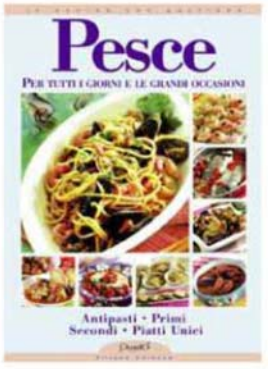


Rinnova il modo di cucinare le verdure rendendole gustose e accattivanti.

€ 8,90

Il piacere di preparare il pane in casa.

€ 8,90



Antipasti, primi, secondi e piatti unici.

€ 8,90

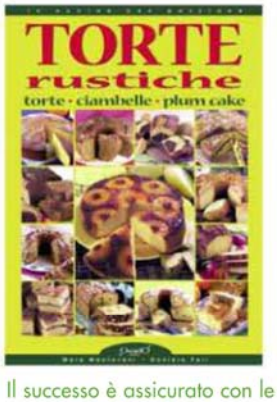
I LIBRI di Pasticceria

Un inno alla bontà: per scoprire le golosità del nostro paese.

€ 8,90

Paese che vai...dolce che trovi: viaggio alla scoperta delle dolcezze più buone del mondo.

€ 8,90

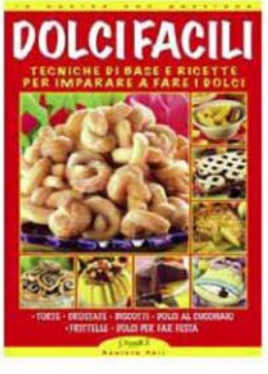


Il successo è assicurato con le ricette di *Torte Rustiche*.

€ 7,90

Le frittelle prelibate e festose che rendono allegro tutto l'anno.

€ 8,90



La pasticceria non avrà più segreti seguendo i consigli di Dolci Facili.

€ 8,90

I segreti per organizzare una festa di compleanno indimenticabile.

€ 8,90

Le torte decorate più belle dei cartoni animati e dei fumetti.

€ 14,50

Tante idee per realizzare torte decorate per feste e compleanni di grandi e piccini.

€14,50

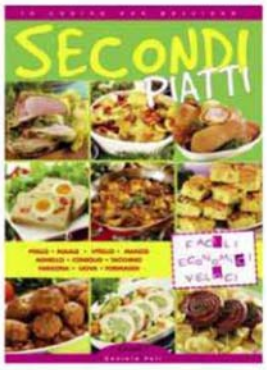
Biscotti per il Natale, S.Valentino, la Festa della Mamma e del Papà, la Pasqua e Halloween.

€ 14,50

Un libro fantasioso e pratico con ricette di bellissime torte decorate dedicate ai bambini.

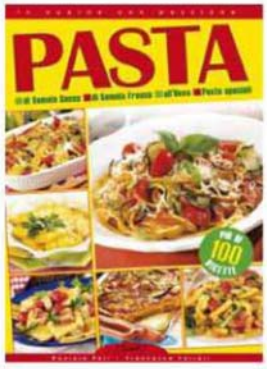
€ 20,15

www.piudolci.it • www.piucucina.it • www.libri-di-cucina.com



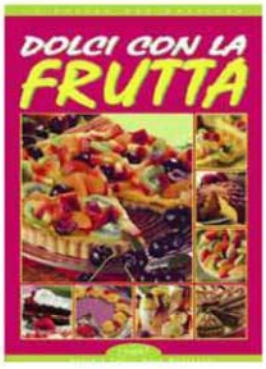
Ricette sfiziose per proporre secondi piatti gustosi ed invitanti.

€ 8,90



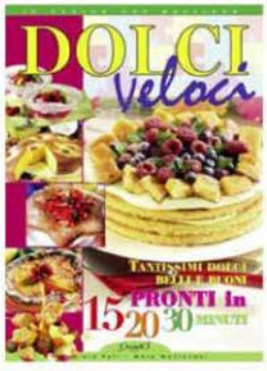
Scoprite il piacere di gustare ogni giorno un piatto di pasta nuovo e invitante.

€ 8,90



La frutta è protagonista di tanti deliziosi dolci.

€ 8,90



Astuzie e ricette per preparare squisiti dolci in tempi da record.

€ 8,90

Tutti i consigli per usare al meglio i beccucci e la sac à poche.

€ 9,50

Teoria e pratica della pasticceria casalinga senza più segreti.

€ 14,50

SFOGLIA I LIBRI SUL SITO
www.libri-di-cucina.com

Spedisci il tagliando in busta chiusa per posta o fax a:
Quadò Editrice, Via Cesare Della Chiesa,133 41126 Modena,
tel. 059/821945 fax 059/821977
e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com
per l'acquisto on line: www.piuquado.com

Sono comprese le spese di spedizione

- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte Decorate per compleanni e feste spiritose" € 14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte per bambini" € 20,15** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Guida alla decorazione vol.2" € 9,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Patate" € 7,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pizze" € 7,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte rustiche" € 7,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Biscotti per le feste" € 14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Frittelle dolci e salate" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Rossopomodoro" € 5,00** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci con la frutta" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Verdure in tutti i modi" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Torte decorate cartoni animati e fumetti" € 14,50** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci facili" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pane, pani farciti, panini, tramezzini" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni d'Italia" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pesce: per tutti i giorni e le grandi occasioni" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Feste di compleanno per tutte le età" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci veloci" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Dolci più buoni del mondo" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Secondi piatti" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Pasta" € 8,90** cad
- Acquisto n. ..... copie del libro **"Manuale di Pasticceria e Decorazione vol.1" € 14,50** cad

❒ Versamento su CCP n° 18143412 int. a Quadò Editrice - Modena
di € ..... (allego fotocopia)
❒ Assegno allegato non trasferibile per €..... intestato a Quadò Editrice

Cognome ..... Nome .....

Età ..... Via ..... N ..... Cap .....

Città ..... Prov .....

Tel. (importante!) ..... Fax ..... Attività .....

❒ DESIDERO RICEVERE FATTURA: la mia partita IVA è .....

Codice fiscale ..... (obbligatorio per la fatturazione)

Per pagamenti con carta di credito contattarci telefonicamente o utilizzare il sito www.piuquado.com sezione compra online.

• SI ACCETTANO ORDINI TELEFONICI SOLO SE IL PAGAMENTO VIENE EFFETTUATO CON CARTA DI CREDITO • NON SI EFFETTUANO SPEDIZIONI IN CONTRASSEGNO

DOCUMENTO INFORMATIVO AI SENSI E PER GLI EFFETTI DI CUI ALL'ART. 13, D.LGS 196/03

I dati personali a Lei richiesti saranno trattati dalla QUADO' EDITRICE SRL, con sede a Modena, in Via Cesare della Chiesa n. 133, in qualità di titolare del trattamento, per dare corso alla Sua richiesta di libri e potranno essere comunicati a soggetti terzi, qualora risulti necessario per tale finalità. Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per dare corso alla sua richiesta. I Suoi dati saranno trattati in modalità cartacea ed informatizzata da soggetti incaricati e non saranno oggetto di diffusione.

Previo Suo consenso, i dati conferiti potranno essere:
1. trattati dal titolare del trattamento per effettuare analisi statistiche e invio di proposte commerciali;
2. trattati dal titolare del trattamento per contattarLa telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato;
3. comunicati ad altre aziende operanti nei settori alimentari e casalinghi per proposte commerciali.

Lei potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'Art. 7 del D.Lgs 196/03 scrivendo a QUADO' EDITRICE SRL Via Cesare della Chiesa n. 133, 41126 Modena.

1. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per effettuare analisi statistiche e invio di proprie proposte commerciali..... SI ❒ NO ❒
2. Acconsento che il titolare utilizzi i miei dati per contattarmi telefonicamente al fine di effettuare ricerche di mercato..... SI ❒ NO ❒
3. Acconsento che il titolare comunichi i miei dati a aziende operanti nei settore alimentari e casalinghi per offerte commerciali ..... SI ❒ NO ❒

FIRMA per conferma d'ordine e per il trattamento dei dati

ABBONAMENTI E ARRETRATI!

Spedisci questa pagina allegando il pagamento per posta in busta chiusa, o fax a:
Quadò Editrice - via Cesare Della Chiesa, 133- 41126 Modena, fax 059/821977
Per INFO: Antonietta Rauseo tel.059/821945 e-mail: antonietta.rauseo@piuquado.com

Arretrati

I numeri arretrati sono tutti disponibili dal numero 1 al numero 118 (escluso il 3, 7 e 52) a soli 3,20 € cadauno

❒ **Desidero ricevere il numero/i arretrato/i** ....

in edicola

LA RIVISTA FATTA IN CUCINA

più CUCINA

€2,90

Buone feste in famiglia

TUTTE LE RICETTE SONO PROVATE

- MENÙ DELLA VIGILIA E DI NATALE
- PIATTI RICCHI CON LA PASTA ALL'UOVO
- GUSTI INTENSI CON I FORMAGGI DA GRATTUGIA
- SALSICCIA E COTECHINO: PROTAGONISTI DELL'INVERNO
- PIATTI SOPRENDENTI IN PASTELLE E TEMPURE
- SFIZIOSI ANTIPASTI DI PESCE
- DELIZIOSI DOLCI PER LE FESTE

PERIODICO BIMESTRALE - n. 53 OTTOBRE/NOVEMBRE 2009 - Italia € 2,90 - ISSN 1126-6570

Con "più Cucina" scoprirai come
è facile e divertente diventare...
un grande chef!

ESECUZIONE PERFETTA.

Mascarpone Granarolo l'unico approvato dai Maestri Pasticceri.*

- inconfondibile e ricco di sapore di latte fresco
- consistenza facilmente lavorabile che dona alle tue ricette un'irresistibile ed avvolgente cremosità

*Approvato dall'Accademia dei Maestri Pasticceri Italiani
www.ampiweb.it

Prova una delle ricette che trovi sotto il tappo della confezione o sul sito **www.granarolo.it**

GRANAROLO

LA GRANDE PASSIONE PER L'ALTA QUALITÀ.